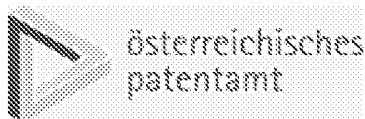


(19)



(10)

AT 13848 U1 2014-10-15

(12)

Gebrauchsmusterschrift

(21) Anmeldenummer: GM 349/2013
(22) Anmeldetag: 23.10.2013
(24) Beginn der Schutzdauer: 15.08.2014
(45) Veröffentlicht am: 15.10.2014

(51) Int. Cl.: **C12C 5/02** (2006.01)

(56) Entgegenhaltungen:
DE 202010015041 U1
DE 20120534 U1
WO 2010112494 A2

(73) Gebrauchsmusterinhaber:
S. SPITZ GmbH
4800 Attnang-Puchheim (AT)

(72) Erfinder:
Böhm Stephan
4800 Attnang-Puchheim (AT)
Böck Alfred
4800 Attnang-Puchheim (AT)
Jungmayr Alfred
4070 Eferding (AT)

(54) **Getränk, insbesondere Weizenbier-Mischgetränk, sowie Konzentrat zur Herstellung eines Weizenbier-Mischgetränks**

(57) Getränk, insbesondere Weizenbier-Mischgetränk, wobei das Getränk neben alkoholfreiem Weizenbier ferner Magnesium und Vitamine sowie als Süßungsmittel ausschließlich Kohlenhydrate aufweist, isotonisch ist, und eine Osmolalität von 290 ± 40 % mOsmol/kg, vorzugsweise 290 ± 25 % mOsmol/kg, und besonders bevorzugt 290 ± 15 % mOsmol/kg, hat.

AT 13848 U1 2014-10-15

"WEIZENBIER-MISCHGETRÄNK SOWIE VERWENDUNG EINES KONZENTRATS ZUR HERSTELLUNG EINES WEIZENBIER-MISCHGETRÄNKS"

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft ein Weizenbier-Mischgetränk, nach dem Oberbegriff des Anspruchs 1 sowie eine Verwendung eines Konzentrats zur Herstellung eines Weizenbier-Mischgetränks nach dem Oberbegriff des Anspruchs 10 sowie 15.

[0002] Getränke, wie beispielsweise Weizenbier-Mischgetränke sind seit geraumer Zeit bekannt und werden beispielsweise als „Weizenradler“, „Zitronenweizen“, „Colaweizen“ sowie als „Bananenweizen“, „Kirschweizen“, „Johannisbeerweizen“ oder „Pfirsichweizen“ bezeichnet, wobei sich die jeweilige Bezeichnung von dem jeweiligen Fruchtsaft, Fruchtnektar oder sonstigem Getränk ableitet, welches mit Weizenbier gemischt wird. Die jeweiligen Geschmacksvarianten ergeben sich hierbei aus einer Kombination von Weizenbier sowie dem jeweiligen, mit dem Weizenbier gemischten weiteren Getränk, wie beispielweise einem Saft oder Limonade. Üblicherweise werden diese Weizenbier-Mischgetränke hergestellt, indem Weizenbier den entsprechenden Geschmackskomponenten oder mit einem Konzentrat der entsprechende Geschmacksrichtung gemischt wird.

[0003] Ein Nachteil dieser bislang bekannten Weizenbier-Mischgetränke und Konzentrate besteht darin, dass diese zwar vielfältig hinsichtlich ihrer Geschmacksrichtungen sind, jedoch im Hinblick auf deren Nährstoff- und Mineral- sowie Vitamingehalt lediglich die in den jeweiligen Grundgetränken enthaltenen Stoffe aufweisen und deshalb hinsichtlich ihres Ernährungswertes und ihrer Verdaulichkeit für den Konsumenten unzureichend und beispielsweise für einen Mineralstoff-, Vitamin- und Energieausgleich, insbesondere nach einer sportlichen Betätigung, nicht ausreichend geeignet sind.

[0004] Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, die vorgenannten Nachteile zu vermeiden und ein Getränk, insbesondere Weizenbier-Mischgetränk, zur Verfügung zu stellen, das neben einem hohen Geschmackserlebnis auch einen optimal ausgewogenen Anteil an Nährstoffen, Mineralstoffen und Vitaminen sowie Flüssigkeit bietet. Ferner besteht die Aufgabe der Erfindung auch darin ein Konzentrat, insbesondere Getränkekonzentrat, zur Herstellung eines solchen Weizenbier-Mischgetränks zur Verfügung zu stellen.

[0005] Diese Aufgabe wird durch ein Weizenbier-Mischgetränk gemäß Anspruch 1 sowie durch eine Verwendung eines Konzentrats zur Herstellung eines Weizenbier-Mischgetränks gemäß den Ansprüchen 10 und 15 gelöst.

[0006] Insbesondere wird diese Aufgabe durch ein Getränk, insbesondere Weizenbier-Mischgetränk, gelöst, wobei das Getränk neben alkoholfreiem Weizenbier ferner Magnesium und Vitamine sowie als Süßungsmittel ausschließlich Kohlenhydrate aufweist, isotonisch ist, und eine Osmolalität von 290 ± 40 % mOsmol/kg, vorzugsweise 290 ± 25 % mOsmol/kg, und besonders bevorzugt 290 ± 15 % mOsmol/kg, hat.

[0007] Ein wichtiger Punkt der Erfindung liegt hierbei insbesondere in dem erfindungsgemäßen Grad der Osmolalität des Getränks bzw. des trinkfertig verdünnten Konzentrats, durch welchen es möglich ist, ein Getränk anzubieten, dass eine optimale Aufnahme der in dem Getränk enthaltenen Nährstoffe ermöglicht, so dass die in dem Getränk enthaltenen Süßungsmittel, Mineralien und Vitamine besonders gut aufgenommen und vom Körper des Konsumenten verarbeitet, d. h. verstoffwechselt und verdaut werden können.

[0008] Ein weiterer wichtiger Punkt der Erfindung besteht ferner darin, dass als Süßungsmittel ausschließlich Kohlenhydrate verwendet werden, die in Form von Mono- und/oder Disacchariden, wie beispielsweise Glukose, Fruktose, Saccharose und/oder Isomaltulose vorliegen. Diese Zucker können vom Körper besonders gut aufgenommen werden, wobei durch die geforderte Osmolalität beim Verzehr des erfindungsgemäßen Getränks ein osmotischer Gradient im Körper des Verzehrenden im Wesentlichen vermieden wird, da das Verhältnis der in dem Getränk enthaltenen Nähr- und Mineralstoffe im Verhältnis zum Flüssigkeitsanteil des Getränks demje-

nigen des menschlichen Blutes im Wesentlichen entspricht und die Inhaltsstoffe des erfindungsgemäßen Getränks direkt in den Stoffwechselkreislauf des Verzehrenden übergehen können.

[0009] Das in dem Getränk ferner enthaltene Magnesium dient ferner einem Mineralstoffausgleich, beispielsweise von Sportlern nach einer sportlichen Betätigung. Selbiges gilt für einen Zusatz von Vitaminen in dem erfindungsgemäßen Getränk, durch den ein etwaiger Mangel derselben reduziert oder ausgeglichen werden kann.

[0010] Eine wichtige geschmackliche Komponente des erfindungsgemäßen Getränks ergibt sich ferner aus dem Gehalt an alkoholfreiem Weizenbier, das je nach Bedarf in Richtung weiterer Geschmacksrichtungen, vorzugsweise mit Zitrusgeschmack, durch einen Zusatz von Fruchtsäften oder Fruchtsaftkonzentraten, wie nachfolgend ausgeführt, abgestimmt werden kann.

[0011] Die in dem erfindungsgemäßen Getränk verwendeten Kohlenhydrate sind ausschließlich Zucker, nämlich vorerwähnte Mono- und Disaccharide, die jeweils einzeln oder in Mischungen miteinander verwendet werden können. Der Gesamtzuckeranteil liegt hierbei erfindungsgemäß im Bereich von 1 Gew.-% bis 6 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 2 Gew.-% bis 4 Gew.-%. Somit ist das erfindungsgemäße Weizenbier-Mischgetränk im Verhältnis zu bisher bekannten Biermischgetränken kalorienreduziert, wobei ausdrücklich darauf hingewiesen sei, dass außer dem Süßungsmittel Zucker gemäß vorstehenden Ausführungen keine künstlichen Süßstoffe enthalten sind.

[0012] Das erfindungsgemäße Konzentrat zur Herstellung des erfindungsgemäßen Getränks, weist die genannten Kohlenhydrate, nämlich Zucker, mit einem Gesamtzuckeranteil im Bereich von 20 Gew. % bis 60 Gew. %, vorzugsweise im Bereich von 30 Gew. % bis 50 Gew. % auf.

[0013] Das zu dem erfindungsgemäßen Getränk zugesetzte Magnesium wird vorzugsweise in Form von Magnesiumcarbonat, vorzugsweise mit einer Konzentration im Bereich von 50 ppm bis 2000 ppm, besonders bevorzugt im Bereich von 100 ppm bis 1500 ppm verwendet, wobei das Magnesium auch in Form anderer Magnesiumsalze, wie beispielsweise Magnesiumcitrat zugesetzt werden kann.

[0014] Dem erfindungsgemäßen Konzentrat ist Magnesium in Form von Magnesiumcarbonat, vorzugsweise mit einer Konzentration im Bereich von 0,35 Gew. % bis 3 Gew.-%, besonders bevorzugt im Bereich von 0,5 Gew.-% bis 1,5 Gew.-%, und/oder in Form eines anderen Magnesiumsalzes, wie beispielsweise Magnesiumcitrat, zugesetzt.

[0015] Die in dem Getränk enthaltenen Vitamine sind Ascorbinsäure, Niacin, Pantothenensäure, Vitamin B6, Vitamin B12 und Folsäure, die in dem erfindungsgemäßen Getränk gemäß den in nachfolgender Tabelle aufgeführten Konzentrationen enthalten sind.

Vitamin	vorzugsweise		besonders bevorzugt	
Ascorbinsäure	10 - 1000	ppm	50 - 500	ppm
Niacin	2 - 100	ppm	10 - 50	ppm
Kalziumpantothenat	0,2 - 35	ppm	1-10	ppm
Vitamin B6 • HCl	0,01 - 10	ppm	0,1 - 2	ppm
Vitamin B12	0,02 - 18	ppb	0,2 - 5	ppb
Folsäure	4 - 1200	ppb	20 - 400	ppb

[0016] Der hohe Anteil an Ascorbinsäure dient hierbei einerseits einer Haltbarmachung des erfindungsgemäßen Getränks, nämlich in Form eines Antioxidationsmittels sowie darüber hinaus zur Ergänzung des Vitamin C-Bedarfs des Konsumenten, während die weiteren genannten Vitamine in vorteilhafter Weise zur Ergänzung des Vitaminhaushalts des Konsumenten beitragen.

[0017] Der Vitamingehalt des erfindungsgemäßen Konzentrats ist in nachfolgender Tabelle definiert.

	vorzugsweise		besonders bevorzugt	
Ascorbinsäure	0,1 - 1,2	Gew.-%	0,3 - 0,8	Gew.-%
Niacin	0,005 - 0,16	Gew.-%	0,02 - 0,08	Gew.-%
Kalziumpantothenat	0,001 - 0,2	Gew.-%	0,01 - 0,04	Gew.-%
Vitamin B6 • HCl	0,001 - 0,02	Gew.-%	0,002 - 0,008	Gew.-%
Vitamin B12 (0,1 %)	0,001 - 0,03	Gew.-%	0,003 - 0,012	Gew.-%
Folsäure	0,00005 - 0,003	Gew.-%	0,0001 - 0,001	Gew.-%

[0018] Hierzu sei angemerkt, dass sich die Gewichtsprozentangabe für Vitamin B12 auf eine Verdünnung mit einem 0,1 %igen Gehalt an Vitamin B12 bezieht. In gleicher Weise sind im Rahmen dieser Erfindung die Angaben für Magnesiumcarbonat (= 25,6% Mg), Kalziumpantothenat (= 87% Pantothensäure), Vitamin B6.HCl (= 81% B6) und Folsäure (87% Gehalt) in Bezug auf den Gehalt an Magnesium, Pantothensäure, Vitamin B6 und Folsäure zu verstehen, wobei jeweils in Klammer der tatsächliche Anteil der jeweiligen Substanz angegeben ist.

[0019] Im Übrigen enthält das erfindungsgemäße Getränk gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform Orangensaftkonzentrat und/oder Zitronensaftkonzentrat und/oder Mandarinsaftkonzentrat und/oder Grapefruitsaftkonzentrat und/oder Limettensaftkonzentrat und/oder Blutorangensaftkonzentrat mit einem jeweiligen Anteil im Bereich von 0,05 Gew.-% bis 4 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 0,1 Gew.-% bis 2 Gew.-% oder alternativ Orangensaft und/oder Zitronensaft und/oder Mandarinsaft und/oder Grapefruitsaft und/oder Limettensaft und/oder Blutorangensaft mit einem jeweiligen Anteil im Bereich von 0,5 Gew.-% bis 8 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 1 Gew.-% bis 5 Gew.-%, oder ferner alternativ Mischungen der jeweiligen Säfte und/oder Konzentrate in den jeweiligen Konzentrationsbereichen.

[0020] Für das erfindungsgemäße Konzentrat liegen die diesbezüglichen Konzentratanteile im Bereich von 0,1 Gew.-% bis 15 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 1 Gew.-% bis 10 Gew.-%. Hinsichtlich der jeweiligen Fruchtsäfte liegen deren Konzentrationsanteile im Bereich von 5 Gew.-% bis 35 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 10 Gew.-% bis 25 Gew.-%.

[0021] Auf diese Weise ist es möglich dem erfindungsgemäßen Weizenbier-Mischgetränk einen angenehmen und zugleich erfrischenden Zitrusgeschmack zu verleihen, der sich aus einer Mischung der vorgenannten Fruchtsäfte ergibt.

[0022] Hierbei ist es in erfindungsgemäß besonders vorteilhafter Weise möglich, die Geschmacksrichtungen der Fruchtanteile zusammen mit dem Weizenbier so abzustimmen, dass, je nach Wunsch ein leicht zitroniger oder nach Orangensaft schmeckender Gesamtgeschmackseindruck des erfindungsgemäßen Getränks entsteht. Selbiges ist auch möglich um ein feines Grapefruitsaft-Weizenbier-Aroma oder Mandarinsaft-Weizenbier-Aroma zu erzeugen. Auf diese Weise ist es möglich, dem erfindungsgemäßen Getränk sehr vielfältige Geschmacksrichtungen, welche alle für sich gesehen sehr erfrischend und fruchtig sind, zu verleihen und somit eine Vielzahl an unterschiedlichen Getränken mit optimierter Osmolalität zu erzeugen, die isotonische Eigenschaften aufweisen.

[0023] Der Gehalt an Weizenbier in dem erfindungsgemäßen Getränk beträgt, je nach Wunsch nur Spuren, im Bereich von > 0 Gew.-% oder einen Anteil von bis zu 9 Gew.-%. In diesem Fall überwiegt die Fruchtsaftkomponente des erfindungsgemäßen Getränks und die damit erzielten Geschmacksrichtungen. Ein derartiges Getränk ist eher ein stilles, weniger prickelndes, mehr fruchtiges Getränk, wobei ein sprudeliger Charakter über einen Gehalt an Kohlensäure eingestellt werden kann, wie nachfolgend erläutert wird. Alternativ kann der Weizenbieranteil in dem erfindungsgemäßen Getränk aber auch in einem Bereich von 48 Gew.-% bis 65 Gew.-%, vorzugsweise in einem Bereich von 50 Gew.-% bis 60 Gew.-% liegen. In diesem Fall überwiegt die Weizenbierkomponente gegenüber einer etwaigen Fruchtsaftkomponente oder -mischung und bestimmt die Geschmacksrichtung des erfindungsgemäßen Getränks maßgeblich, wobei beispielsweise ein ausgezeichneter Weizenbier-Zitrusgeschmack erzeugt werden kann, der sich aus einer Mischung verschiedener Zitrusfruchtsäfte, -konzentrate oder -aromen mit Weizenbier ergibt. Somit werden zur Herstellung des erfindungsgemäßen Getränks vorzugsweise Säfte auf einer Citrus-Saftbasis verwendet; es sei jedoch darauf hingewiesen, dass an dieser Stelle auch

andere Fruchtsorten und Geschmacksarten zur geschmacklichen Einstellung des erfindungsgemäßen isotonischen Weißbiermischgetränks denkbar sind und in den Umfang der Erfindung fallen. In diesem Zusammenhang sei ferner erwähnt, dass das erfindungsgemäße Getränk auch ohne einen Zusatz von Fruchtsäften und/oder -konzentraten ausschließlich durch einen Zusatz von Aroma hergestellt und geschmacklich angepasst und abgerundet werden kann. Das erfindungsgemäße Konzentrat enthält kein Weizenbier. Dieses wird erst im Zuge der Herstellung des erfindungsgemäßen Getränks mit dem Weizenbier gemischt.

[0024] Ferner kann das erfindungsgemäße Getränk gemäß einer vorteilhaften Ausführungsform Säuerungsmittel, insbesondere Zitronensäure mit einer Konzentration im Bereich von ≥ 0 Gew.-% bis 1 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 0,01 Gew.-% bis 0,5 Gew.-% und/oder Regulatoren enthalten, welche dem Gesamtsäureanteil regulieren. Der Gesamtsäureanteil wird hierbei vorzugsweise titrimetrisch als Zitronensäure berechnet und liegt erfindungsgemäß in einem Bereich von 5 ± 3 g/l, so dass ein pH-Wert im Bereich von $3,5 \pm 0,5$ erzielt ist.

[0025] Die diesbezügliche Säuerungsmittelkonzentration in dem erfindungsgemäßen Konzentrat liegt hierbei bei einer Konzentration an Säuerungsmittel, insbesondere Zitronensäure, im Bereich von ≥ 0 Gew.-% bis 10 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 2 Gew.-% bis 8 Gew.-%, wobei das Konzentrat gegebenenfalls Regulatoren enthält und ein Gesamtsäureanteil, titrimetrisch als Zitronensäure berechnet, insbesondere im Bereich von 3 ± 2 % und ein pH-Wert im Bereich von $3,0 \pm 4,0$ liegt.

[0026] Das erfindungsgemäße Getränk kann ferner Aroma mit einem Anteil im Bereich von ≥ 0 Gew.-% bis 1 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 0,05 Gew.-% bis 0,5 Gew.-% enthalten. Das zugesetzte Aroma dient hierbei insbesondere einer Abrundung des gewünschten Geschmacks und kann ein Weizenbier-Aroma oder ein Aroma der vorgenannten Fruchtsorten sein.

[0027] Das Konzentrat weist Aroma mit einem Anteil im Bereich von ≥ 0 Gew.-% bis 2,5 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 0,1 Gew.-% bis 1 Gew.-% auf. Des Weiteren enthält das Konzentrat lösliche Trockenmasse mit 30 °Brix - 60 °Brix, refraktometrisch gemessen, und hat vorzugsweise eine Dichte im Bereich von 1,1 Kilogramm pro Liter bis 1,3 Kilogramm pro Liter.

[0028] Ferner enthält das erfindungsgemäße Getränk Kohlendioxid in Form von Kohlensäure mit einer Konzentration im Bereich von 0,05 Gew.-% bis 1,5 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 0,1 Gew.-% bis 0,5 Gew.-%. Auf diese Weise ist es möglich, je nach Kohlendioxidgehalt ein eher stilles Getränk, vergleichbar mit einem Fruchtsaftgetränk mit Weizenbier-Aroma oder aber ein prickelndes Weizenbiergetränk mit Fruchtgeschmack zu erzeugen. Das erfindungsgemäße Konzentrat enthält keine Kohlensäure.

[0029] In diesem Zusammenhang sei darauf hingewiesen, dass das Getränk ferner Wasser enthält, das einerseits in dem Weizenbier sowie in den Fruchtsäften bzw. gegebenenfalls Fruchtsaftkonzentraten enthalten ist, jedoch auch zusätzlich als Zusatzwasser verwendet wird, mit welchem das erfindungsgemäße Getränk auf 100 Gew.-% aufgefüllt bzw. ergänzt ist. Entsprechend ist das Konzentrat mit Wasser auf 100 Gew.-% ergänzt ist.

[0030] Auf diese Weise kann ein Erfrischungsgetränkeanteil in dem erfindungsgemäßen Getränk erreicht werden, der im Wesentlichen bei 100 Gew.-% abzüglich dem jeweiligen Weizenbieranteil liegt. Diesbezüglich sei ferner erwähnt, dass als Weizenbier generell ein obergäriges Bier verstanden wird und außer Weizenbier auch andere obergärige Biere in Betracht kommen.

[0031] Weitere Ausführungsformen der Erfindungen ergeben sich aus den Unteransprüchen.

[0032] Nachfolgend wird die Erfindung anhand eines Ausführungsbeispiels näher erläutert.

[0033] Gemäß nachfolgendem Beispiel wird ein erfindungsgemäßes alkoholfreies isotonisches Weizenbier-Mischgetränk mit Zitrusgeschmack beschrieben, das mit Vitaminen und Magnesium angereichert ist. Der Kohlendioxidgehalt des Getränks ist hierbei auf 5 g Kohlendioxid pro Liter eingestellt. Die gemäß nachfolgender Tabelle genannten Aromen beziehen sich auf Zitrusaromen. Die Rezeptur des erfindungsgemäßen beispielhaften Weizenbier-Mischgetränks hat somit einen Gehalt von 48 Gew.-% bis 65 Gew.-% isotonischem alkoholfreiem Weizenbier, dem 2

Gew.-% bis 4 Gew.-% Zucker sowie jeweils 0,1 Gew.-% bis 2 Gew.-% Orangensaftkonzentrat, Zitronensaftkonzentrat und Mandarinensaftkonzentrat oder Grapefruitsaftkonzentrat, je nach gewünschter Geschmacksrichtung, zugesetzt wurden. Ferner weist das erfindungsgemäße Getränk einen Gehalt von 100 bis 1500 ppm an Magnesiumcarbonat auf, das seinerseits einen Magnesiumanteil von 25,6 % hat. Des Weiteren sind die Vitamine Ascorbinsäure, Niacin, Vitamin B6 und Vitamin B12 sowie Folsäure und Kalziumpantothenat mit einem 87 %-igen Anteil an Pantothenensäure bzw. Folsäure gemäß nachfolgender Tabelle in dem Getränk enthalten. Das Säuerungsmittel Zitronensäure ist zu einem Anteil von 0 Gew.-% bis 0,5 Gew.-% enthalten, wobei der Anteil an Zitronensäure von der über den eingesetzten Saft eingebrachten Säuremenge abhängt. Als Aroma werden Zitrusaromen zugesetzt und das erfindungsgemäße Getränk mit Wasser, vorzugsweise Brunnenwasser, auf 100 Gew.-% aufgefüllt.

Zutaten	Konzentration
isotonisches alkoholfreies Weissbier	40-65 %
Zucker	2-4 %
Orangensaftkonzentrat	0,1-2 %
Zitronensaftkonzentrat	0,1-2 %
Mandarinensaft- oder Grapefruitsaftkonzentrat	0,1-2 %
Magnesiumcarbonat (=25,6% Mg)	100-1500 ppm
Ascorbinsäure (Vitamin C)	50-500 ppm
Niacin	10-50 ppm
Kalziumpantothenat (=87% Pantothenensäure)	1-10 ppm
Vitamin B6.HCl (= 81% B6)	0,1-2 ppm
Vitamin B12	0,2-5 ppb
Folsäure (87% Gehalt)	20-400 ppb
Zitronensäure	0-0,5 %
Aroma	0,05-0,5 %
Kohlendioxid	0,1-0,5 %
Wasser	ad 100 %

[0034] Zur Herstellung des erfindungsgemäßen Getränks kann ein erfindungsgemäßes Konzentrat mit den, in nachfolgender Tabelle genannten, Inhaltsstoffen und deren Konzentrationen verwendet werden.

Zutaten	Konzentration
Zucker	30-50 %
Orangensaftkonzentrat	1-10 %
Zitronensaftkonzentrat	1-10 %
Mandarinensaft- oder Grapefruitsaftkonzentrat	1-10 %
Magnesiumcarbonat (=25,6% Mg)	0,5-1,5 %
Ascorbinsäure (Vitamin C)	0,3-0,8 %
Niacin	0,02-0,08 %
Kalziumpantothenat (=87% Pantothenensäure)	0,01-0,04 %
Vitamin B6.HCl (= 81% B6)	0,002-0,008 %
Vitamin B12 (0,1%)	0,003-0,012 %
Folsäure (87% Gehalt)	0,0001- %
Zitronensäure	2-8 %
Aroma	0,1-1 %
Wasser	ad 100 %

[0035] An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass alle oben beschriebenen Teile für sich alleine gesehen und in jeder Kombination als Erfindung wesentlich beansprucht werden. Abänderungen hiervon sind dem Fachmann geläufig.

Ansprüche

1. Weizenbier-Mischgetränk,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Weizenbier-Mischgetränk neben alkoholfreiem Weizenbier Fruchtsaft oder Aroma und ferner Magnesium und Vitamine sowie als Süßungsmittel ausschließlich Kohlenhydrate aufweist, isotonisch ist, und eine Osmolalität von 290 ± 40 % mOsmol/kg, vorzugsweise 290 ± 25 % mOsmol/kg, und besonders bevorzugt 290 ± 15 % mOsmol/kg, hat.
2. Weizenbier-Mischgetränk nach Anspruch 1,
dadurch gekennzeichnet, dass
als Kohlenhydrate Zucker, insbesondere in Form von Mono- und/oder Disacchariden, wie vorzugsweise Glukose, Fruktose, Saccharose und/oder Isomaltulose, einzeln oder in Mischungen, mit einer Gesamtzuckeranteil im Bereich von 1 Gew.-% bis 6 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 2 Gew.-% bis 4 Gew.-% enthalten ist.
3. Weizenbier-Mischgetränk nach einem der Ansprüche 1 oder 2,
dadurch gekennzeichnet, dass
Magnesium in Form von Magnesiumcarbonat, vorzugsweise mit einer Konzentration im Bereich von 50 ppm bis 2000 ppm, besonders bevorzugt im Bereich von 100 ppm bis 1500 ppm, und/oder in Form eines anderen Magnesiumsalzes, wie beispielsweise Magnesiumcitrat, enthalten ist.
4. Weizenbier-Mischgetränk nach einem der Ansprüche 1 bis 3,
dadurch gekennzeichnet, dass
als Vitamine Ascorbinsäure, Niacin, Pantothenensäure, Vitamin B6, Vitamin B12 und Folsäure, vorzugsweise mit den folgenden Konzentrationen

	vorzugsweise	besonders bevorzugt
Ascorbinsäure	10 - 1000 ppm	50 - 500 ppm
Niacin	2 - 100 ppm	10 - 50 ppm
Kalziumpantothenat	0,2 - 35 ppm	1 - 10 ppm
Vitamin B6 • HCl	0,01 - 10 ppm	0,1 - 2 ppm
Vitamin B12	0,02 - 18 ppb	0,2 - 5 ppb
Folsäure	4 - 1200 ppb	20 - 400 ppb

enthalten sind.

5. Weizenbier-Mischgetränk nach einem der Ansprüche 1 bis 4,
dadurch gekennzeichnet, dass
der Fruchtsaft ein Zitrusfruchtsaft, insbesondere Orangensaft und/oder Zitronensaft und/oder Mandarinsaft und/oder Grapefruitsaft und/oder Limettensaft und/oder Blutorangensaft mit einem jeweiligen Anteil im Bereich von 0,5 Gew.-% bis 8 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 1 Gew.-% bis 5 Gew.-%, ist.
6. Weizenbier-Mischgetränk nach einem der Ansprüche 1 bis 5,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Weizenbier-Mischgetränk alkoholfreies Weizenbier mit einem Anteil im Bereich von > 0 Gew.-% bis 9 Gew.-% oder im Bereich von 48 Gew.-% bis 65 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 50 Gew.-% bis 60 Gew.-%, enthält.
7. Weizenbier-Mischgetränk nach einem der Ansprüche 1 bis 6,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Weizenbier-Mischgetränk Säuerungsmittel, insbesondere Zitronensäure mit einer Konzentration im Bereich von ≥ 0 Gew.-% bis 1 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 0,01 Gew.-% bis 0,5 Gew.-%, und/oder Regulatoren zur Regulierung des Gesamtsäureanteils, enthält, wobei ein Gesamtsäureanteil, titrimetrisch als Zitronensäure berechnet, insbesondere im Bereich von 5 ± 3 g/l und ein pH-Wert im Bereich von $3,5 \pm 0,5$ liegt.

8. Weizenbier-Mischgetränk nach einem der Ansprüche 1 bis 7,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Weizenbier-Mischgetränk Aroma mit einem Anteil im Bereich von ≥ 0 Gew.-% bis 1 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 0,05 Gew.-% bis 0,5 Gew.-% enthält.
9. Weizenbier-Mischgetränk nach einem der Ansprüche 1 bis 8,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Weizenbier-Mischgetränk Kohlendioxid in Form von Kohlensäure mit einer Konzentration im Bereich von 0,05 Gew.-% bis 1,5 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 0,1 Gew.-% bis 0,5 Gew.-% enthält.
10. Verwendung eines Konzentrats zur Herstellung eines Weizenbier-Mischgetränks nach einem der Ansprüche 1 bis 9,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Konzentrat Fruchtsaft oder Aroma, Magnesium in Form von Magnesiumcarbonat, vorzugsweise mit einer Konzentration im Bereich von 0,35 Gew. % bis 3 Gew.-%, besonders bevorzugt im Bereich von 0,5 Gew.-% bis 1,5 Gew.-%, und/oder in Form eines anderen Magnesiumsalzes, wie beispielsweise Magnesiumcitrat, als Vitamine Ascorbinsäure, Niacin, Pantothenensäure, Vitamin B6, Vitamin B12 und Folsäure, vorzugsweise mit den folgenden Konzentrationen

	vorzugsweise		besonders bevorzugt	
Ascorbinsäure	0,1 - 1,2	Gew.-%	0,3 - 0,8	Gew.-%
Niacin	0,005 - 0,16	Gew.-%	0,02 - 0,08	Gew.-%
Kalziumpantothenat	0,001 - 0,2	Gew.-%	0,01 - 0,04	Gew.-%
Vitamin B6 • HCl	0,001 - 0,02	Gew.-%	0,002 - 0,008	Gew.-%
Vitamin B12 (0,1 %)	0,001 - 0,03	Gew.-%	0,003 - 0,012	Gew.-%
Folsäure	0,00005 - 0,003	Gew.-%	0,0001 - 0,001	Gew.-%

und als Kohlenhydrate Zucker, insbesondere in Form von Mono- und/oder Disacchariden, wie vorzugsweise Glukose, Fruktose, Saccharose und/oder Isomaltulose, einzeln oder in Mischungen, mit einer Gesamtzuckeranteil im Bereich von 20 Gew.-% bis 60 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 30 Gew.-% bis 50 Gew.-% enthält.

11. Verwendung nach Anspruch 10,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Konzentrat als Fruchtsaft Zitrusfruchtsaftkonzentrat, insbesondere Orangensaftkonzentrat und/oder Zitronensaftkonzentrat und/oder Mandarinsaftkonzentrat und/oder Grapefruitsaftkonzentrat und/oder Limettensaftkonzentrat und/oder Blutorangensaftkonzentrat mit einem jeweiligen Anteil im Bereich von 0,1 Gew.-% bis 15 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 1 Gew.-% bis 10 Gew.-%, oder alternativ Zitrusfruchtsaft, insbesondere Orangensaft und/oder Zitronensaft und/oder Mandarinsaft und/oder Grapefruitsaft und/oder Limettensaft und/oder Blutorangensaft mit einem jeweiligen Anteil im Bereich von 5 Gew.-% bis 35 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 10 Gew.-% bis 25 Gew.-%, oder ferner alternativ Mischungen der jeweiligen Säfte und/oder Konzentrate, enthält.
12. Verwendung nach einem der Ansprüche 10 oder 11,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Konzentrat Säuerungsmittel, insbesondere Zitronensäure mit einer Konzentration im Bereich von ≥ 0 Gew.-% bis 10 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 2 Gew.-% bis 8 Gew.-%, und/oder Regulatoren zur Regulierung des Gesamtsäureanteils, enthält, wobei ein Gesamtsäureanteil, titrimetrisch als Zitronensäure berechnet, insbesondere im Bereich von 3 ± 2 % und ein pH- Wert im Bereich von $3,0 \pm 4,0$ liegt.

13. Verwendung nach einem der Ansprüche 10 bis 12,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Konzentrat Aroma mit einem Anteil im Bereich von ≥ 0 Gew.-% bis 2,5 Gew.-%, vorzugsweise im Bereich von 0,1 Gew.-% bis 1 Gew.-% enthält.
14. Verwendung nach einem der Ansprüche 10 bis 13,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Konzentrat lösliche Trockenmasse mit 30 °Brix - 60 °Brix, refraktometrisch gemessen, enthält und vorzugsweise eine Dichte im Bereich von 1,1 kg/l - 1,3 kg/l hat.
15. Verwendung eines Konzentrats zur Herstellung eines Weizenbier- Mischgetränks nach einem der Ansprüche 1 bis 9,
dadurch gekennzeichnet, dass
das Konzentrat die in nachfolgender Tabelle genannten Inhaltsstoffe in den angegebenen Konzentrationen enthält:

Zutaten	Konzentration
Zucker	30 - 50 %
Orangensaftkonzentrat	1 - 10 %
Zitronensaftkonzentrat	1 - 10 %
Mandarinensaft- oder Grapefruitsaftkonzentrat	1 - 10 %
Magnesiumcarbonat (=25,6% Mg)	0,5 - 1,5 %
Ascorbinsäure (Vitamin C)	0,3 - 0,8 %
Niacin	0,02 - 0,08 %
Calziumpantothenat (=87% Pantothensäure)	0,01 - 0,04 %
Vitamin B6.HCl (= 81% B6)	0,002 - 0,008 %
Vitamin B12 (0,1%)	0,003 - 0,012 %
Folsäure (87% Gehalt)	0,0001 - 0,001 %
Citronensäure	2 - 8 %
Aroma	0,1 - 1 %
Wasser	ad 100 %.

Hierzu keine Zeichnungen

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß IPC:
C12C 5/02 (2006.01)

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß CPC:
C12C 5/026 (2013.01)

Recherchierter Prüfstoff (Klassifikation):
C12C

Konsultierte Online-Datenbank:
TXTG, TXTE, EPODOC

Dieser Recherchenbericht wurde zu den am **28.01.2014** eingereichten Ansprüchen **1–15** erstellt.

Kategorie ^{*)}	Bezeichnung der Veröffentlichung: Ländercode, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder), Veröffentlichungsdatum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich	Betreffend Anspruch
A	DE 202010015041 U1 (PRIVATBRAUEREI GAFFEL BECKER & CO OHG [DE]) 13. Jänner 2011 (13.01.2011) Ansprüche 1–19	1–15
A	DE 20120534 U1 (SCHUERZINGER KURT W [DE]) 07. März 2002 (07.03.2002) Abstract	1–15
A	WO 2010112494 A2 (REISER ROBERT [DE]) 07. Oktober 2010 (07.10.2010) Ansprüche	1–15

Datum der Beendigung der Recherche:
03.03.2014

Seite 1 von 1

Prüfer(in):

KRENN Maria

^{*)} **Kategorien** der angeführten Dokumente:

- X** Veröffentlichung **von besonderer Bedeutung**: der Anmeldungsgegenstand kann allein aufgrund dieser Druckschrift nicht als neu bzw. auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden.
- Y** Veröffentlichung **von Bedeutung**: der Anmeldungsgegenstand kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren weiteren Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese **Verbindung für einen Fachmann naheliegend** ist.

- A** Veröffentlichung, die den allgemeinen **Stand der Technik** definiert.
- P** Dokument, das von **Bedeutung** ist (Kategorien **X** oder **Y**), jedoch **nach dem Prioritätstag** der Anmeldung veröffentlicht wurde.
- E** Dokument, das **von besonderer Bedeutung** ist (Kategorie **X**), aus dem ein „**älteres Recht**“ hervorgehen könnte (früheres Anmeldedatum, jedoch nachveröffentlicht, Schutz ist in Österreich möglich, würde Neuheit in Frage stellen).
- &** Veröffentlichung, die Mitglied der selben **Patentfamilie** ist.